**109學年度第二學期國民中學05月份葷食菜單-津吉 本店使用台灣豬肉**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主 食 | 主食食材明細 | 主 菜 | 主菜食材明細 | 副 菜 一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯 品 類 | 湯品食材明細 | 全榖雜糧 | 蔬菜 | 豆魚蛋肉 | 油脂堅果種子 | 熱量 |  | 鈣 | 鈉 |
| 3 | 一 | L1 | 白米飯 | 米 | 豉香豬腩 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豆豉 薑 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 三色豆 | 羅勒海帶 | 麵腸 乾海帶 羅勒片 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 | 5 | 2 | 3 | 2 | 715 |  | 404 | 128 |
| 4 | 二 | L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 茄汁豆腐 | 絞肉 豆腐 番茄醬 洋蔥 | 肉絲玉菜 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 | 5.2 | 1.8 | 2.8 | 2.5 | 732 |  | 100 | 177 |
| 5 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 義大利麵 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 咖哩配料 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包 豆芽 韭菜 蒜 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 蛋 乾海帶 薑 | 5 | 1.6 | 3.5 | 2.5 | 765 |  | 171 | 174 |
| 6 | 四 | L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 乾海帶 九層塔 蒜 | 絞肉雙仁 | 絞肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 雪菜豆乾 | 豆乾 雪裡紅 蒜 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 | 6 | 1.9 | 2.4 | 2 | 738 |  | 230 | 155 |
| 7 | 五 | L5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬粉絲 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 清炒瓜苗 | 隼人瓜苗 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 豆腐 | 7.1 | 1.9 | 2.7 | 2.5 | 860 |  | 131 | 121 |
| 10 | 一 | M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 蕃茄醬 | 毛豆時瓜 | 冷凍毛豆仁 時瓜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 白菜 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 蛋花蔬湯 | 蛋 時蔬 紅蘿蔔 薑 | 6 | 1.7 | 2.6 | 3 | 793 |  | 294 | 289 |
| 11 | 二 | M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 麻竹筍干 豆瓣醬 | 關東煮 | 白蘿蔔 油豆腐 甜玉米 | 美味玉菜 | 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 | 5 | 2.3 | 3 | 3 | 768 |  | 244 | 254 |
| 12 | 三 | M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 油飯配料 | 絞肉 乾香菇 蘿蔔乾 油蔥酥 蒜 | 蜜汁豆乾 | 豆乾 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 麻竹筍干 紅蘿蔔 乾木耳 | 6 | 1.4 | 3.2 | 3.2 | 839 |  | 285 | 251 |
| 13 | 四 | M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 韭香豆芽 | 韭菜 豆芽菜 黑木耳 蒜 | 滷味雙拼 | 麵腸 海帶結 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 6.3 | 2.1 | 2.2 | 2.8 | 785 |  | 244 | 232 |
| 14 | 五 | M5 | 芝麻飯 | 芝麻(熟) 米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 枸杞時蔬 | 時蔬 枸杞 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 乾木耳薑 | 5.2 | 2 | 3 | 2.8 | 765 |  | 222 | 235 |
| 17 | 一 | N1 | 白米飯 | 米 | 洋芋燒肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 蒜 | 香滷筍干 | 麵腸 麻竹筍干 蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 | 6 | 1.8 | 3.1 | 2.5 | 810 |  | 205 | 166 |
| 18 | 二 | N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 鳳梨豆醬 蒜 | 沙茶燒腐 | 豆腐 白菜 乾香菇 蒜 沙茶醬 | 絞肉時瓜 | 絞肉 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 乾海帶 蛋 薑 | 5.2 | 1.9 | 3.4 | 2.7 | 788 |  | 222 | 146 |
| 19 | 三 | N3 | 漢堡特餐 | 漢堡 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 西式配料 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 鮮味玉米 | 甜玉米 | 蔬菜 | 粟米濃湯 | 蛋 小米 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 | 5.5 | 2 | 2.8 | 2.4 | 753 |  | 287 | 125 |
| 20 | 四 | N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬瓜 時瓜 蒜 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 豆乾銀芽 | 豆乾 豆芽菜 韭菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 6.3 | 1.6 | 3.2 | 2.4 | 829 |  | 313 | 133 |
| 21 | 五 | N5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 清香瓜苗 | 隼人瓜苗 蒜 | 塔香海帶 | 豬後腿肉 乾海帶 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 白玉湯 | 時瓜 紅蘿蔔 大骨 薑 | 5.2 | 2.1 | 3 | 2.6 | 759 |  | 232 | 125 |
| 24 | 一 | O1 | 白米飯 | 米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 時蔬 洋蔥 甜麵醬 | 絞肉玉菜 | 絞肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 紅燒雙拼 | 油豆腐 海帶結 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 | 5.1 | 2.9 | 2 | 2.5 | 653 |  | 113 | 382 |
| 25 | 二 | O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 紅蘿蔔 蒜 | 毛豆瓜粒 | 冷凍毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 牛蒡湯 | 牛蒡 白果 大骨 枸杞 薑 | 5.8 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 706 |  | 83 | 89 |
| 26 | 三 | O3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 醬燒肉排 | 肉排 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 小餐包 | 小餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 | 6.2 | 1.9 | 2.1 | 2.5 | 711 |  | 601 | 527 |
| 27 | 四 | O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 時瓜 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 蒜 | 五香豆乾 | 豆乾 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 | 5.9 | 2.1 | 3.3 | 2.5 | 761 |  | 162 | 270 |
| 28 | 五 | O5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 蒜 | 豆包芽菜 | 豆包 豆芽菜 韭菜 蒜 | 蔬香冬粉 | 冬粉 蛋 時蔬 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 酸菜湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 | 5.6 | 2 | 2.8 | 2.5 | 709 |  | 224 | 92 |
| 31 | 一 | P1 | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 絞肉 油花生 時瓜 蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 三色豆  | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 | 5.6 | 2.1 | 2.8 | 2.5 | 767 |  | 363 | 113 |

過敏原警語:「本月產品含有蛋、芝麻、含麩質之穀物、花生、大豆、魚類、亞硫酸鹽類及其相關製品，不適合其過敏體質者食用」。

5月份菜單編排說明如下：一、為符合食材認證，主菜：L3｢咖哩配料｣調整為｢香炸魚排｣、N1｢地瓜燒肉｣調整為｢洋芋燒肉｣、O3「茄汁肉醬」調整為「醬燒肉排」；副菜一：L2｢肉絲玉菜｣調整為｢茄汁豆腐｣、L3｢豆包豆芽｣調整為｢咖哩配料｣、N5｢毛豆扁蒲｣調整為｢清香瓜苗｣、O2｢時蔬炒蛋」調整為｢家常豆腐｣、O4｢家常豆腐」調整為｢時蔬炒蛋｣；副菜二調整：L2｢刈薯干丁｣調整為｢肉絲玉菜｣、L3｢肉絲季豆｣調整為｢豆包豆芽｣、P1｢肉絲花椰｣調整為｢肉絲甘藍｣；湯品調整：N3｢南瓜濃湯｣調整為｢粟米濃湯｣、O2｢時瓜湯｣調整為｢牛蒡湯｣、O4｢綠豆湯｣調整為｢仙草甜湯｣。二、每週五蔬菜供應有機蔬菜。

**109學年度國民中學葷食L循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 豉香豬腩 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豆豉 薑 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 三色豆 | 羅勒海帶 | 麵腸 乾海帶 羅勒片 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 茄汁豆腐 | 絞肉 豆腐 番茄醬 洋蔥 | 肉絲玉菜 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| L3 | 咖哩麵食 | 義大利麵 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 咖哩配料 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包 豆芽菜 韭菜 蒜 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 蛋 乾海帶 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 乾海帶 九層塔 蒜 | 絞肉雙仁 | 絞肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 雪菜豆乾 | 豆乾 雪裡紅 蒜 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 |
| L5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬粉絲 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 清炒瓜苗 | 隼人瓜苗 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 豆腐 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為每100人7.5公斤 每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 豉香豬腩 | 肉丁6公斤麻竹筍干1.8公斤豆豉0.01公斤薑20公克 | 玉米炒蛋 | 蛋2公斤冷凍玉米粒2公斤三色豆2公斤蒜0.05公斤 | 羅勒海帶 | 麵腸1.5公斤乾海帶1.5公斤羅勒片3公克蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.02公斤 | 5 | 2 | 3 | 2 | 715 | 404 | 128 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞腿 | 棒腿10公斤滷包薑0.05公斤 | 茄汁豆腐 | 絞肉1公斤豆腐4公斤洋蔥1公斤番茄醬 | 肉絲玉菜 | 豬後腿肉1公斤高麗菜5公斤紅蘿蔔1公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜4公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 1.8 | 2.8 | 2.5 | 732 | 100 | 177 |
| L3 | 咖哩麵食 | 義大利麵3公斤 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊6公斤 | 咖哩配料 | 絞肉2公斤馬鈴薯2公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔2公斤咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包1.2公斤豆芽菜5公斤韭菜0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蛋花芽湯 | 蛋0.6公斤乾海帶0.03公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.6 | 3.5 | 2.5 | 765 | 171 | 174 |
| L4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤乾海帶0.6公斤九層塔5公克蒜50公克 | 絞肉雙仁 | 絞肉1公斤白蘿蔔5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 雪菜豆乾 | 豆乾3公斤雪裡紅3公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草茶 | 茶包0.18公斤二砂糖1公斤 | 6 | 1.9 | 2.4 | 2 | 738 | 230 | 155 |
| L5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 家常肉片 | 肉片6公斤高麗菜3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 時蔬粉絲 | 冬粉1公斤絞肉1公斤時蔬1公斤乾木耳0.01公斤蒜0.05公斤 | 清炒瓜苗 | 隼人瓜苗6公斤蒜50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 味噌時蔬1公斤豆腐1公斤薑0.02公斤 | 7.1 | 1.9 | 2.7 | 2.5 | 860 | 131 | 121 |

 **109學年國民中學葷食M循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 蕃茄醬 | 毛豆時瓜 | 冷凍毛豆仁 時瓜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 白菜 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 蛋花蔬湯 | 蛋 時蔬 紅蘿蔔 薑 |
| M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 麻竹筍干 豆瓣醬 | 關東煮 | 白蘿蔔 油豆腐 甜玉米 | 美味玉菜 | 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 |
| M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 油飯配料 | 絞肉 乾香菇 蘿蔔乾 油蔥酥 蒜 | 蜜汁豆乾 | 豆乾 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 麻竹筍干 紅蘿蔔 乾木耳 |
| M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 韭香豆芽 | 韭菜 豆芽菜 黑木耳 蒜 | 滷味雙拼 | 麵腸 海帶結 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| M5 | 芝麻飯 | 芝麻(熟) 米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 枸杞時蔬 | 時蔬 枸杞 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 乾木耳薑 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為每100人7.5公斤每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| M1 | 白米飯 | 米10公斤 | 茄汁肉絲 | 肉絲6公斤馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤蒜0.05公斤番茄醬 | 毛豆時瓜 | 冷凍毛豆仁1公斤時瓜6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜0.05公斤 | 豆包白菜 | 豆包1.2公斤白菜6公斤乾香菇10公克蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蛋花蔬湯 | 蛋0.6公斤時蔬2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑20公克 | 6 | 1.7 | 2.6 | 3 | 793 | 294 | 289 |
| M2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤麻竹筍干1.8公斤薑50公克豆瓣醬 | 關東煮 | 油豆腐3公斤白蘿蔔3公斤甜玉米3公斤薑50公克 | 美味玉菜 | 高麗菜6公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 金針湯 | 乾金針0.1公斤榨菜1公斤大骨1公斤薑0.02公斤 | 5 | 2.3 | 3 | 3 | 768 | 244 | 254 |
| M3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑50公克滷包 | 油飯配料 | 絞肉1.5公斤蘿蔔乾1.5公斤乾香菇10公克油蔥酥10公克蒜50公克 | 蜜汁豆乾 | 豆乾5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 家常羹湯 | 蛋0.6公斤筍絲2公斤紅蘿蔔1公斤乾木耳10公克 | 6 | 1.4 | 3.2 | 3.2 | 839 | 285 | 251 |
| M4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 銀蘿燒肉 | 肉丁6公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 韭香豆芽 | 韭菜1公斤豆芽菜5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 滷味雙拼 | 麵腸1.5公斤海帶結1.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤二砂糖1公斤 | 6.3 | 2.1 | 2.2 | 2.8 | 785 | 244 | 232 |
| M5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)10公克 | 醬瓜燒雞 | 肉雞9公斤時瓜2公斤醬瓜1公斤薑50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋2.4公斤紅蘿蔔2.4公斤洋蔥2.4公斤 | 枸杞時蔬 | 隼人瓜苗6公斤枸杞3公克蒜50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜4公斤大骨1公斤乾木耳10公克薑0.02公斤 | 5.2 | 2 | 3 | 2.8 | 765 | 222 | 235 |

 **109學年國民中學葷食N循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| N1 | 白米飯 | 米 | 洋芋燒肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 蒜 | 香滷筍干 | 麵腸 麻竹筍干 蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 鳳梨豆醬 蒜 | 沙茶燒腐 | 豆腐 白菜 乾香菇 蒜 沙茶醬 | 絞肉時瓜 | 絞肉 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 乾海帶 蛋 薑 |
| N3 | 漢堡特餐 | 漢堡 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 西式配料 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 鮮味玉米 | 甜玉米粒 | 蔬菜 | 粟米濃湯 | 蛋 小米 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 |
| N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬瓜 時瓜 蒜 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 豆乾銀芽 | 豆乾 豆芽菜 韭菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 |
| N5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 清香瓜苗 | 隼人瓜苗 蒜 | 塔香海帶 | 豬後腿肉 乾海帶 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 白玉湯 | 時瓜 紅蘿蔔 大骨 薑 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為每100人7.5公斤 每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| N1 | 白米飯 | 米10公斤 | 洋芋燒肉 | 肉丁6公斤馬鈴薯3公斤紅蘿蔔1公克蒜50公克 | 香滷筍干 | 麵腸1.8公斤筍干1.8公斤蒜0.05公斤 | 肉絲甘藍 | 肉絲1公斤高麗菜5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨1公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克 | 6 | 1.8 | 3.1 | 2.5 | 810 | 205 | 166 |
| N2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 鳳梨燒雞 | 肉雞9公斤白蘿蔔3公斤鳳梨豆醬蒜50公克 | 沙茶燒腐 | 豆腐3公斤白菜3公斤乾香菇10公克蒜50公克沙茶醬 | 絞肉時瓜 | 絞肉1公斤時瓜6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 蛋花芽湯 | 蛋0.6公斤薑20公克乾海帶3公克 | 5.2 | 1.9 | 3.4 | 2.7 | 788 | 222 | 146 |
| N3 | 漢堡特餐 | 漢堡3公斤 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊6公斤 | 西式配料 | 絞肉2公斤馬鈴薯2公斤三色豆2公斤蒜50公克番茄醬 | 鮮味玉米 | 甜玉米7公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 粟米濃湯 | 蛋0.6公斤小米2公斤玉米醬罐頭2公斤玉米濃湯調理包 | 5.5 | 2 | 2.8 | 2.4 | 753 | 287 | 125 |
| N4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔肉 | 絞肉4.2公斤醬瓜1公斤時瓜3公斤蒜50公克 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋5公斤 | 豆乾銀芽 | 豆干2.4公斤豆芽菜5公斤韭菜0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 枸杞銀耳 | 乾銀耳0.1公斤枸杞3公克二砂糖1公斤 | 6.3 | 1.6 | 3.2 | 2.4 | 829 | 313 | 133 |
| N5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 咖哩雞 | 肉雞9公斤馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 清香瓜苗 | 隼人瓜苗6公斤蒜0.05公斤 | 塔香海帶 | 肉絲1公斤乾海帶1公斤九層塔3公克蒜50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 白玉湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克 | 5.2 | 2.1 | 3 | 2.6 | 759 | 232 | 125 |

**109學年國民中學葷食O循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 時蔬 洋蔥 甜麵醬 | 絞肉玉菜 | 絞肉高麗菜 乾木耳 蒜 | 紅燒雙拼 | 油豆腐 海帶結 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 紅蘿蔔 蒜 | 毛豆瓜粒 | 冷凍毛豆時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 牛蒡湯 | 牛蒡 白果 大骨 枸杞 薑 |
| O3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 醬燒肉排 | 肉排 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 小餐包 | 小餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 時瓜 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 蒜 | 五香豆干 | 豆干 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 |
| O5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 蒜 | 豆包芽菜 | 豆包 豆芽 韭菜 蒜 | 蔬香冬粉 | 冬粉 蛋 時蔬 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 酸菜湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 絞肉 油花生 時瓜 蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 三色豆  | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為每100人7.5公斤 每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| O1 | 白米飯 | 米10公斤 | 京醬肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥1公斤時蔬2公斤甜麵醬 | 絞肉玉菜 | 絞肉1公斤高麗菜6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克蒜50公克 | 紅燒雙拼 | 油豆腐2公斤海帶結2公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑20公克 | 5.1 | 2.9 | 2 | 2.5 | 653 | 113 | 382 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑20公克滷包 | 家常豆腐 | 絞肉1公斤豆腐4.2公斤紅蘿蔔1公斤蒜0.05公斤 | 毛豆瓜粒 | 毛豆1公斤時瓜6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 牛蒡湯 | 牛蒡1公斤白果1公斤大骨1公斤枸杞3公克薑20公克 | 5.8 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 706 | 83 | 89 |
| O3 | 西式特餐 | 義大利麵3公斤 | 醬燒肉排 | 肉排6公斤 | 茄汁肉醬 | 絞肉2公斤馬鈴薯2公斤三色豆2公斤蒜50公克番茄醬 | 小餐包 | 小餐包3公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米濃湯 | 蛋0.6公斤冷凍玉米粒2公斤玉米醬罐頭2公斤玉米濃湯調理包 | 6.2 | 1.9 | 2.1 | 2.5 | 711 | 601 | 527 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醬瓜2.5公斤蒜50公克 | 蛋香時蔬 | 蛋1公斤隼人瓜苗5公斤蒜50公克 | 五香豆干 | 豆干5公斤滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草5公斤二砂糖1公斤 | 5.9 | 2.1 | 3.3 | 2.5 | 761 | 162 | 270 |
| O5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤乾海帶0.6公斤九層塔5公克蒜50公克 | 豆包芽菜 | 豆包1.2公斤豆芽菜5公斤韭菜0.5公斤蒜50公克 | 蔬香冬粉 | 冬粉1公斤蛋0.6公斤時蔬1公斤乾木耳10公克蒜0.05公斤 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤蒜50公克 | 酸菜湯 | 乾金針0.1公斤酸菜1公斤大骨1公斤薑0.02公斤 | 5.6 | 2 | 2.8 | 2.5 | 709 | 224 | 92 |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 花生絞肉 | 絞肉6公斤花生0.1公斤醬碎瓜1公斤乾香菇20公克蒜0.05公斤 | 肉絲甘藍 | 肉絲1公斤**高麗菜6公斤**紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 玉米炒蛋 | 蛋2公斤冷凍玉米粒2公斤三色豆2公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑20公克 | 5.6 | 2.1 | 2.8 | 2.5 | 767 | 363 | 113 |

**109學年度第二學期國民小學5月份葷食菜單-津吉 本店使用台灣豬肉**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主 食 | 主食食材明細 | 主 菜 | 主菜食材明細 | 副 菜 一 | 副菜一食材明細 | 時蔬 | 湯 品 類 | 湯品食材明細 | 全榖雜糧 | 蔬菜 | 豆魚蛋肉 | 油脂堅果種子 | 熱量 |  | 鈣 | 鈉 |
| 3 | 一 | L1 | 白米飯 | 米 | 豉香豬腩 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豆豉 薑 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 三色豆 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 | 4 | 1.4 | 2.7 | 1.5 | 585 |  | 168 | 77 |
| 4 | 二 | L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 茄汁豆腐 | 絞肉 豆腐 番茄醬 洋蔥 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 | 4.4 | 1.7 | 2.6 | 2 | 636 |  | 79 | 163 |
| 5 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 義大利麵 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 咖哩配料 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 蛋 乾海帶 薑 | 4.5 | 1.4 | 2.2 | 2 | 605 |  | 81 | 100 |
| 6 | 四 | L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 乾海帶 九層塔 蒜 | 絞肉雙仁 | 絞肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 | 4.5 | 1.5 | 2.6 | 2 | 638 |  | 58 | 157 |
| 7 | 五 | L5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬粉絲 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 有機蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 豆腐 | 5.1 | 1.5 | 2.7 | 2 | 687 |  | 119 | 96 |
| 10 | 一 | M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 蕃茄醬 | 毛豆時瓜 | 冷凍毛豆仁 時瓜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 蛋花蔬湯 | 蛋 時蔬 紅蘿蔔 薑 | 4 | 1.5 | 2.3 | 2.6 | 607 |  | 287 | 263 |
| 11 | 二 | M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 麻竹筍干 豆瓣醬 | 關東煮 | 白蘿蔔 油豆腐 甜玉米 | 蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 | 4 | 1.3 | 3.1 | 2.5 | 658 |  | 231 | 220 |
| 12 | 三 | M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 油飯配料 | 絞肉 乾香菇 蘿蔔乾 油蔥酥 蒜 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 麻竹筍干 紅蘿蔔 乾木耳 | 3.6 | 1.8 | 1.8 | 2.4 | 540 |  | 265 | 210 |
| 13 | 四 | M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 韭香豆芽 | 韭菜 豆芽菜 黑木耳 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5.3 | 1.4 | 2.7 | 2.4 | 717 |  | 201 | 189 |
| 14 | 五 | M5 | 芝麻飯 | 芝麻(熟) 米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 有機蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 乾木耳薑 | 4.6 | 1.4 | 2.5 | 2.6 | 662 |  | 204 | 211 |
| 17 | 一 | N1 | 白米飯 | 米 | 洋芋燒肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 蒜 | 香滷筍干 | 麵腸 麻竹筍干 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 | 4 | 1.7 | 2.9 | 2.3 | 644 |  | 250 | 100 |
| 18 | 二 | N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 鳳梨豆醬 蒜 | 沙茶燒腐 | 豆腐 白菜 乾香菇 蒜 沙茶醬 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 乾海帶 蛋 薑 | 4 | 1.7 | 2.7 | 2.2 | 624 |  | 154 | 159 |
| 19 | 三 | N3 | 漢堡特餐 | 漢堡 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 西式配料 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 蔬菜 | 粟米濃湯 | 蛋 小米 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 | 4.5 | 1.4 | 2.7 | 2.1 | 647 |  | 113 | 80 |
| 20 | 四 | N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬瓜 時瓜 蒜 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 蔬菜 | 枸杞銀耳 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 5 | 1.5 | 2.3 | 1.9 | 646 |  | 165 | 99 |
| 21 | 五 | N5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 清香瓜苗 | 隼人瓜苗 蒜 | 有機蔬菜 | 白玉湯 | 時瓜 紅蘿蔔 大骨 薑 | 4.5 | 1.6 | 2.6 | 2.1 | 645 |  | 200 | 123 |
| 24 | 一 | O1 | 白米飯 | 米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 時蔬 洋蔥 甜麵醬 | 絞肉玉菜 | 絞肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 | 4 | 1.9 | 1.9 | 2 | 523 |  | 104 | 111 |
| 25 | 二 | O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 牛蒡湯 | 牛蒡 白果 大骨 枸杞 薑 | 4 | 1.7 | 3.2 | 2 | 589 |  | 103 | 125 |
| 26 | 三 | O3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 醬燒肉排 | 肉排 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 | 3.6 | 1.5 | 2 | 2 | 490 |  | 137 | 107 |
| 27 | 四 | O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 時瓜 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 | 4 | 1.8 | 1.9 | 2 | 520 |  | 130 | 120 |
| 28 | 五 | O5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 蒜 | 豆包芽菜 | 豆包 豆芽菜 韭菜 蒜 | 有機蔬菜 | 酸菜湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 | 4.2 | 1.7 | 3.4 | 2 | 614 |  | 104 | 129 |
| 31 | 一 | P1 | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 絞肉 油花生 時瓜 蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 | 4.6 | 1.8 | 2.3 | 2.1 | 634 |  | 262 | 101 |

過敏原警語:「本月產品含有蛋、芝麻、含麩質之穀物、花生、大豆、魚類、亞硫酸鹽類及其相關製品，不適合其過敏體質者食用」。

5月份菜單編排說明如下：一、為符合食材認證，主菜：L3｢咖哩配料｣調整為｢香炸魚排｣、N1｢地瓜燒肉｣調整為｢洋芋燒肉｣、O3「茄汁肉醬」調整為「醬燒肉排」；副菜一：L2｢肉絲玉菜｣調整為｢茄汁豆腐｣、L3｢豆包豆芽｣調整為｢咖哩配料｣、N5｢毛豆扁蒲｣調整為｢清香瓜苗｣、O2｢時蔬炒蛋」調整為｢家常豆腐｣、O4｢家常豆腐」調整為｢時蔬炒蛋｣；湯品調整：N3｢南瓜濃湯｣調整為｢粟米濃湯｣、O2｢時瓜湯｣調整為｢牛蒡湯｣、O4｢綠豆湯｣調整為｢仙草甜湯｣。二、每週五蔬菜供應有機蔬菜。

**109學年國民小學葷食L循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 豉香豬腩 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豆豉 薑 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 三色豆 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 茄汁豆腐 | 絞肉 豆腐 番茄醬 洋蔥 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| L3 | 咖哩麵食 | 義大利麵 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 咖哩配料 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 蛋 乾海帶 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 乾海帶 九層塔 蒜 | 絞肉雙仁 | 絞肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 |
| L5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬粉絲 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 有機蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 豆腐 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉Mg |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 豉香豬腩 | 肉丁6公斤麻竹筍干1.8公斤豆豉0.01公斤薑20公克 | 玉米炒蛋 | 蛋2公斤冷凍玉米粒2公斤三色豆2公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.02公斤 | 4 | 1.4 | 2.7 | 1.5 | 585 | 168 | 77 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞腿 | 棒腿10公斤滷包薑0.05公斤 | 茄汁豆腐 | 絞肉1公斤豆腐4公斤洋蔥1公斤番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜4公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.02公斤 | 4.4 | 1.7 | 2.6 | 2 | 636 | 79 | 163 |
| L3 | 咖哩麵食 | 義大利麵3公斤 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊6公斤 | 咖哩配料 | 絞肉2公斤馬鈴薯2公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔2公斤咖哩粉 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蛋花芽湯 | 蛋0.6公斤乾海帶0.03公斤薑0.02公斤 | 4.5 | 1.4 | 2.2 | 2 | 605 | 81 | 100 |
| L4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤乾海帶0.6公斤九層塔5公克蒜50公克 | 絞肉雙仁 | 絞肉1公斤白蘿蔔5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草茶 | 茶包0.18公斤二砂糖1公斤 | 4.5 | 1.5 | 2.6 | 2 | 638 | 58 | 157 |
| L5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 家常肉片 | 肉片6公斤高麗菜3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 時蔬粉絲 | 冬粉1公斤絞肉1公斤時蔬1公斤乾木耳0.01公斤蒜0.05公斤 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 味噌時蔬1公斤豆腐1公斤薑0.02公斤 | 5.1 | 1.5 | 2.7 | 2 | 687 | 119 | 96 |

 **109學年國民小學葷食M循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 蕃茄醬 | 毛豆時瓜 | 冷凍毛豆仁 時瓜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 蛋花蔬湯 | 蛋 時蔬 紅蘿蔔 薑 |
| M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 麻竹筍干 豆瓣醬 | 關東煮 | 白蘿蔔 油豆腐 甜玉米 | 蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 |
| M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 油飯配料 | 絞肉 乾香菇 蘿蔔乾 油蔥酥 蒜 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 麻竹筍干 紅蘿蔔 乾木耳 |
| M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 韭香豆芽 | 韭菜 豆芽菜 黑木耳 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| M5 | 芝麻飯 | 芝麻(熟) 米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 有機蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 乾木耳薑 |

 食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

 每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| M1 | 白米飯 | 米10公斤 | 茄汁肉絲 | 肉絲6公斤馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤蒜0.05公斤番茄醬 | 毛豆時瓜 | 冷凍毛豆仁1公斤時瓜6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蛋花蔬湯 | 蛋0.6公斤時蔬2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑20公克 | 4 | 1.5 | 2.3 | 2.6 | 607 | 287 | 263 |
| M2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤麻竹筍干1.8公斤薑50公克豆瓣醬 | 關東煮 | 油豆腐3公斤白蘿蔔3公斤甜玉米3公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 金針湯 | 乾金針0.1公斤榨菜1公斤大骨1公斤薑0.02公斤 | 4 | 1.3 | 3.1 | 2.5 | 658 | 231 | 220 |
| M3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑50公克滷包 | 油飯配料 | 絞肉1.5公斤蘿蔔乾1.5公斤乾香菇10公克油蔥酥10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 家常羹湯 | 蛋0.6公斤筍絲2公斤紅蘿蔔1公斤乾木耳10公克 | 3.6 | 1.8 | 1.8 | 2.4 | 540 | 265 | 210 |
| M4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 銀蘿燒肉 | 肉丁6公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 韭香豆芽 | 韭菜1公斤豆芽菜5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤二砂糖1公斤 | 5.3 | 1.4 | 2.7 | 2.4 | 717 | 201 | 189 |
| M5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)10公克 | 醬瓜燒雞 | 肉雞9公斤時瓜2公斤醬瓜1公斤薑50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋2.4公斤紅蘿蔔2.4公斤洋蔥2.4公斤 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜4公斤大骨1公斤乾木耳10公克薑0.02公斤 | 4.6 | 1.4 | 2.5 | 2.6 | 662 | 204 | 211 |

**109學年國民小學葷食N循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| N1 | 白米飯 | 米 | 洋芋燒肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 蒜 | 香滷筍干 | 麵腸 麻竹筍干 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 鳳梨豆醬 蒜 | 沙茶燒腐 | 豆腐 白菜 乾香菇 蒜 沙茶醬 | 蔬菜 | 蛋花芽湯 | 乾海帶 蛋 薑 |
| N3 | 漢堡特餐 | 漢堡 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊 | 西式配料 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 蔬菜 | 粟米濃湯 | 蛋 小米 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 |
| N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬瓜 時瓜 蒜 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 蔬菜 | 枸杞銀耳 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 |
| N5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 清香瓜苗 | 隼人瓜苗 蒜 | 有機蔬菜 | 白玉湯 | 時瓜 紅蘿蔔 大骨 薑 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| N1 | 白米飯 | 米10公斤 | 洋芋燒肉 | 肉丁6公斤馬鈴薯3公斤紅蘿蔔1公克蒜50公克 | 香滷筍干 | 麵腸1.8公斤筍干1.8公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨1公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克 | 4 | 1.7 | 2.9 | 2.3 | 644 | 250 | 100 |
| N2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 鳳梨燒雞 | 肉雞9公斤白蘿蔔3公斤鳳梨豆醬蒜50公克 | 沙茶燒腐 | 豆腐3公斤白菜3公斤乾香菇10公克蒜50公克沙茶醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 蛋花芽湯 | 蛋0.6公斤薑20公克乾海帶3公克 | 4 | 1.7 | 2.7 | 2.2 | 624 | 154 | 159 |
| N3 | 漢堡特餐 | 漢堡3公斤 | 香炸魚排 | 裹粉旗魚塊6公斤 | 西式配料 | 絞肉2公斤馬鈴薯2公斤三色豆2公斤蒜50公克番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 粟米濃湯 | 蛋0.6公斤小米2公斤玉米醬罐頭2公斤玉米濃湯調理包 | 4.5 | 1.4 | 2.7 | 2.1 | 647 | 113 | 80 |
| N4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔肉 | 絞肉4.2公斤醬瓜1公斤時瓜3公斤蒜50公克 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 枸杞銀耳 | 乾銀耳0.1公斤枸杞3公克二砂糖1公斤 | 5 | 1.5 | 2.3 | 1.9 | 646 | 165 | 99 |
| N5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 咖哩雞 | 肉雞9公斤馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 清香瓜苗 | 隼人瓜苗6公斤蒜0.05公斤 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 白玉湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克 | 4.5 | 1.6 | 2.6 | 2.1 | 645 | 200 | 123 |

**109學年國民小學葷食O循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 時蔬 洋蔥 甜麵醬 | 絞肉玉菜 | 絞肉高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 牛蒡湯 | 牛蒡 白果 大骨 枸杞 薑 |
| O3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 醬燒肉排 | 肉排 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 三色豆番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 時瓜 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 |
| O5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 蒜 | 豆包芽菜 | 豆包 豆芽 韭菜 蒜 | 有機蔬菜 | 酸菜湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 絞肉 油花生 時瓜 蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| O1 | 白米飯 | 米10公斤 | 京醬肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥1公斤時蔬2公斤甜麵醬 | 絞肉玉菜 | 絞肉1公斤高麗菜6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑20公克 | 4 | 1.9 | 1.9 | 2 | 523 | 104 | 111 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑20公克滷包 | 家常豆腐 | 絞肉1公斤豆腐4.2公斤紅蘿蔔1公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 牛蒡湯 | 牛蒡1公斤白果1公斤大骨1公斤枸杞3公克薑20公克 | 4 | 1.7 | 3.2 | 2 | 589 | 103 | 125 |
| O3 | 西式特餐 | 義大利麵3公斤 | 醬燒肉排 | 肉排6公斤 | 茄汁肉醬 | 絞肉2公斤馬鈴薯2公斤三色豆2公斤蒜50公克番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米濃湯 | 蛋0.6公斤冷凍玉米粒2公斤玉米醬罐頭2公斤玉米濃湯調理包 | 3.6 | 1.5 | 2 | 2 | 490 | 137 | 107 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醬瓜2.5公斤蒜50公克 | 蛋香時蔬 | 蛋1公斤隼人瓜苗5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草5公斤二砂糖1公斤 | 4 | 1.8 | 1.9 | 2 | 520 | 130 | 120 |
| O5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤乾海帶0.6公斤九層塔5公克蒜50公克 | 豆包芽菜 | 豆包1.2公斤豆芽菜5公斤韭菜0.5公斤蒜50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤蒜50公克 | 酸菜湯 | 乾金針0.1公斤酸菜1公斤大骨1公斤薑0.02公斤 | 4.2 | 1.7 | 3.4 | 2 | 614 | 104 | 129 |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 花生絞肉 | 絞肉6公斤花生0.1公斤醬碎瓜1公斤乾香菇20公克蒜0.05公斤 | 肉絲甘藍 | 肉絲1公斤**高麗菜6公斤**紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨1公斤紅蘿蔔0.5公斤薑20公克 | 4.6 | 1.8 | 2.3 | 2.1 | 634 | 262 | 101 |